laRhea
macchine per caffè - milano

laRhea V+ Grande Premium 2VHO

Die Hochmoderne

Die Zwillingsschwester der Grande Premium!
Erweitern Sie die Vorteile der Grande Premium um einen weiteren Kaffeebohnenbehälter. Excellenter Geschmack durch die Wahl von Kaffee- und Espressobohnen.

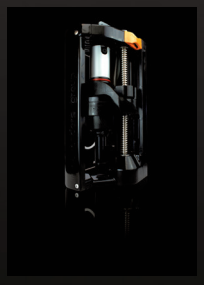
2 High Performance Mahlwerke

Eine Maschine - zwei Mahlwerke!
Mit den zwei Kaffeebohnenbehältern ermöglicht die laRhea V⁺ Grande Premium 2 VHO die Verarbeitung von sowohl Kaffee- als auch Espressobohnen. Ob Kaffee schwarz, Cappuccino oder Espresso - excellentes Geschmackserlebnis dank der zwei High Performance Mahlwerke.

Touchfunktion

Durch die moderne, zeitgemäße und leicht zu bedienende Touchanwahl bereitet das Display der laRhea V⁺ Grande Premium 2VHO jede Heißgetränkespezialität mit einem einfachen Fingerdruck zu. Touch and enjoy - ein wahrer Genuss zum Schmecken und Fühlen. Zusätzlich erhält der Kunde Informationen zu seiner Getränkeauswahl über das 7" Glas Display.

Das Geheimnis bester Kaffeequalität



variflex®

Jetzt ist endlich eine Kaffeemenge von 6 - 14 g und eine Wassermenge von 30 - 300 ml möglich.

varitherm®

Ohne jede Aufheizphase, stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur des Getränkestadiums bereit!

Ihr Service- und Beratungspartner:

Kaffee-Service Berlin
Peter Ganss GmbH

Crellestraße 29-30
10827 Berlin
Telefon 0 30 / 688 11 49 - 0
Telefax 0 30 / 688 11 49 - 29
www.kaffee-service-espresso.de
info@kaffee-service-espresso.de

Technische Daten
laRhea V⁺ Grande Premium 2VHO

Direktwahlmöglichkeiten	
MoccaCino®	•
Cappucino	•
Cappucino Extra	•
Espresso Macchiato	•
Espresso	•
Cafe au lait	•
Latte Macchiato	•
Kaffee schwarz	•
Kaffee weiß	•
Choco	•
Choco Creme	•
Teewasser	•

Anwahlvarianten	
Standard	12
Variabel	8-48

Vorwahloptionen	
Big Cup	•
2. Kaffeesorte	•
Typ Filterkaffee	•
X-tra stark	•
Kanne	•

Technische Daten	
Höhe in mm	674
Breite in mm	423
Tiefe in mm	630
Ausgabehöhe in mm	155
Leergewicht in kg	36
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung	3000 W
Festwasseranschluss	•
Wassertank	
Anzahl Mixer	2
Anzahl Bohnenkaffeebehälter	2
Anzahl Produktbehälter (Milchtopping)	1
Anzahl Produktbehälter (Choco)	1

Brühzeit	
Tasse, je nach Spezialität	15 - 30 Sek.

Kapaziät / Reichweite	
Kaffeeportionen	ca. 250 Portionen
Chocoportionen	ca. 45 Portionen
Milch Portionen / Topping	ca. 150 Portionen
Tresterbehälter	ca. 100 Portionen
Clean-Stop (Tresterbehälter)	ca. 100 Tassen
Reichweite	ca. 150 Tassen

Besonderheiten / Optionen	
Variflex Brühsystem 6-14g	•
Brüherheizung	•
Varitherm®	•
2 High Performance Mahlwerke	•
Vorkonfiguriert	•
Automatische Spülreinigung	•
Massenspeicher Medium	•
Vorbereitung für tm-on	•
Zuckerproduktbehälter	•
Vanilleproduktbehälter	•

rheavendors servomat
D-89179 Beimerstetten
Robert-Bosch-Str. 3
www.rv-servomat.de

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 06/2019